

DAFTAR PUSTAKA

- Arisandi D. 2017. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Kedebik (*Melastoma malabathricum* L.), Keramunting (*Rhodomyrtus tomentosa* (Ait.) Hassk.), Mengkirai (*Trema orientalis* (L.) Blume.), dan Pelempang Hitam (*Adinandra sarosanthera* Miq.) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Salmonella typhi* [skripsi]. Bangka: Fakultas Pertanian, Perikanan dan Biologi, Universitas Bangka Belitung.
- Ariyani T, Chairul, Muria SR. 2015. Pembuatan Bioetanol dengan Proses Fermentasi Nira Aren Menggunakan *Saccharomyces cereviceae* dengan Variasi pH Awal dan Waktu Fermentasi. *JOM FTEKNIK* 2(1):1-5.
- Asmoro AP. 2015. Pemanfaatan Campuran Kulit Kayu Nangka dan Kapur Sebagai Pengganti Sabun Untuk Menghambat Fermentasi Nira Kelapa [skripsi]. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Barlina R, Karouw S, Patrik P. 2006. Pengaruh Sabut Kelapa Terhadap Kualitas Nira Aren dan *Palm Wine*. *Jurnal Littri* 12(4): 166-171.
- Cappucino JG, Sherman. 2001. *Microbiology : A laboratory Manual*. USA: Benyamin Cumming Publishing.
- Chomnawang MT, Surassmo S, Nukoollan VS, Gritsanapan W. 2005. Antimicrobial effects of thai medicinal plants against acne-inducing bacteria. *Journal Ethnopharmacol.* 10: 303-330.
- Departemen Kehutanan. 1995. *Budidaya Pohon Serbaguna (MPTS) Nangka (Artocarpus heterophyllus)*. Jakarta: Direktorat reboisasi.
- Dewi AK, Utama CS, Mukodiningsih S. 2014. Kandungan Total Fungi Serta Jenis Kapang dan Khamir pada Limbah Pabrik Pakan yang Difermentasi dengan Berbagai Aras Starter 'Starfung'. *Jurnal Agripet* 2(14): 102-106.
- Dhita A. 2012. Daya Hambat *Saccharomyces cerevisiae* Terhadap Pertumbuhan Jamur *Fusarium oxysporum* [skripsi]. Jember; Fakultas keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Jember.
- Eka A, Halim A. 2013. Pembuatan Bioethanol dari Nira Siwalan Secara Fermentasi Fase Cair menggunakan Fermipan [Skripsi]. Semarang: Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro.
- Ersam T. 2001. *Senyawa Kimia Makromolekul Beberapa Tumbuhan Artocarpus Hutan Tropika Sumatera Barat*. Bandung: Intitut Teknologi Bandung.

- Erwinda MD, Susanto WH. 2014. Pengaruh pH Nira Tebu *Saccharum oficanarum* dan Konsentrasi Penambahan Kapur terhadap Kualitas Gula Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 54-64.
- Fardiaz S. 1987. *Fisiologi Fermentasi*. Bogor: PAU Bogor.
- Filianty F. 2007. Teknik Penghambatan Degradasi Sukrosa dalam Nira Tebu (*Saccharum oficanarum*) Menggunakan Akar Kawao (*Millettia sericea*) dan Kulit Batang Manggis (*Garcinia mangostana* L.) [tesis]. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Hidayah NR. 2010. Standardisasi Ekstrak Metanol Kulit Kayu Nangka (*Artocarpus Heterophylla* Lamk.). [skripsi]. Surakarta : Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- IPTEKnet. 2005. *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: BPPT.
- Irianto K. 2007. *Mikrobiologi Menguak dunia mikrobiorganisme*. Bandung: Yrama Widya.
- Ismanto *et al.* 1995. *Pohon Kehidupan: Aren Arenga pinnata* Merr.. Jakarta: Badan Pengelola Gedung Manggala Wanabakti dan Prosea Indonesia.
- Jaya RS, Ginting S, Ridwansyah. 2016. Pengaruh Suhu Pemanasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Perubahan Kualitas Nira Aren (*Arenga pinnata*). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 4(1): 49-57.
- Kustyawati ME, Sari M, Haryati T. 2013. Efek Fermentasi Dengan *Saccharomyces cerevisiae* Terhadap Karakteristik Biokimia Tapioka. *Agritech* 3 (33): 1-7.
- Kumala SK, Pratiwi AA. 2014. Efek Antimikroba dari Kapang Endofit Ranting Tanaman Biduri. *Jurnal Farmasi Indonesia* 7(2): 111-120.
- Lasut MT. 2012. *Modul Pengolahan Gula Aren*. Manado: Universitas Sam Ratulangi dan Universitas Texas.
- Lembang M. 2000. Rendemen dan Produksi Gula Aren. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan* 6(1): 17-28.
- Lembang M. 2012. Aren dan Manfaat Produksinya. *Jurnal Info Teknis EBONI* 9(1): 37-54.
- Lembang M. 2006. Rendemen dan Kandungan Nutrisi Nata Pinnata Yang Diolah dari Nira Aren. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan* 24(2): 133-144.

- Lempong M, Soenarno. 1999. Teknik penyadapan aren untuk meningkatkan produksi nira. *Prosiding Ekspose Hasil-Hasil Penelitian*: 25-35.
- Lubis FR, Nainggolan RJ, Nurminah M. 2013. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Bahan Pengawet Alami Pada Nira Aren Selama Penyimpanan Terhadap Mutu Gula Aren Cair. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 4(1): 1-7.
- Lutony TL. 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. Jakarta: P.T Penebar Swadaya.
- Mahmud Z, Allorerung D, Amrizal. 1991. Prospek Tanaman Kelapa, Aren, Lontar dan Gwang untuk Menghasilkan Gula. *Buletin Balitka* 14: 90-105.
- Melki, Wike AEP, Kurniati. 2011. Uji Aktivitas Ekstrak *Gracillaria* sp. (Rumput Laut) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Eschericia coli* dan *Staphylococcus aureus*.
<http://eprints.unsri.ac.id/1257/2/MelkiujiantibakteriekstrakGracilariasp.pdf>. [03 Desember 2016].
- Mujahidin *et al.* 2003. *Aren Budidaya dan Prospeknya*. Bogor: Pusat Konservasi Tumbuhan Kebun Raya Bogor LIPI.
- Mulyawanti I, Setyawan N, Alam ANS, Risfaheri. 2011. Evaluasi Mutu Kimia, Fisika dan Mikrobiologi Nira Aren (*Arenga pinnata*) selama Penyimpanan. *Agritech* 31(4):325-332.
- Naufalin R, Yanto T, Sulistyaningrum A. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Pengawet Alami terhadap Mutu Gula Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian* 14(3): 165-174.
- Naufalin R, Jenie BSL, Kusnandar F, Sudarwanto M, Rukmini H. 2005. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Bunga Kecombrang Terhadap Bakteri Patogen dan Perusak Pangan. *Jurnal Tekno. dan Industri Pangan* 16(2): 119-125.
- Nugroho AT. 2012. Studi Waktu Fermentasi dan Jenis Aerasi Terhadap Kualitas Asam Cuka Dari Nira Aren (*Arenga pinnata*) [skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nurlela E. 2002. Kajian Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pembentukan Gula Merah [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Ogodo AC, Ekeleme EG. 2013. In-vitro Antibacterial Activity of Garlic Cloves and Ginger Rhizomes and Food-Borne Phatogens. *International Journal of Basic and Applied Sciences* 2(4): 397-392.

- Pratiwi ST. 2008. *Mikrobiologi farmasi*. Jakarta: Erlangga.
- Putra KN. 2014. Potensi Ekstrak Tumbuhan Sebagai Pengawet Produk Pangan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 1 (1); 81-95.
- Reza M, Wijaya, Tuherkih E. 1994. *Pembibitan dan Budidaya Manggis*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Rumokoi M. 1990. Manfaat Tanaman Aren (*Arenga pinnata* Merr). *Buletin Balitka* 10: 21-28.
- Sapari A. 1994. *Teknik Pembuatan Gula Aren*. Surabaya: Karya Anda.
- Sibuea FSY. 2015. Ekstraksi Tanin dari Kluwak (*Pangium edule* R.) Menggunakan Pelarut Etanol dan Aquades dan Aplikasinya sebagai Pewarna Makanan [tugas akhir]. Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Simanjuntak E, Chairul, Sembiring MP. 2015. Pembuatan Bioetanol dari Nira Aren Secara Fermentasi Menggunakan *Yeast Saccharomyces cerevisiae* dengan Variasi Konsentrasi Inokulum dan Waktu Fermentasi. *JOM FTEKNIK* 1(2): 1-6.
- Soritua P, Ginting S, Rosmarilin H. 2015. Pengaruh Penambahan Berbagai Bahan Pengawet Alami dan Konsentrasinya Terhadap Mutu Nira Aren. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 4(3): 1-7.
- Soeseno S. 1991. *Bertanam Aren*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sukardi. 2010. Gula Merah Tebu; peluang meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui pengembangan agroindustri masyarakat. *J. Pangan* 19(4): 317-330.
- Sulastyaningrum A, Yanto T, Naufalin R. 2015. Perubahan Kualitas Nira Kelapa Akibat Penambahan Pengawet Alami. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 12(3): 137-146.
- Suroyya M. 2016. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Nira Siwalan (*Borassus flabelifer* L.) dengan Penambahan Ekstrak Biji Lengkeng (*Euphoria longan* L.) [Skripsi]. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Maulana Malik Ibrahim.
- Suwijah. 2011. Pengaruh Kadar Gula, Vitamin C dan Kadar Serat Dari Sari Buah Markisa Ungu (*Passiflora Edulis* Var *edulis*) Pada Pembuatan Nata De Coco Dengan Menggunakan *Acetobacter xylinum* [tesis]. Medan: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara.

- Syafi'i RF. 2010. Aktivitas Antioksidan dan Antimikroba Fraksi Polar Ekstrak Kulit Kacang Tanah (*Arachis hypogae* L) [skripsi]. Surakarta: Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Tabrani F. 2013. *Analisis Kualitas Produk Surabi Berbasis Organoleptik pada Pedagang Surabi di Kota Bandung*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Thamrin Y. 2013. Studi Pemanfaatan Pohon Aren (*Arenga pinnata*) [skripsi]. Malang: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Malang.
- Tjahjaningsih J. 1997. *Potensi dan Kualitas Gula Kelapa Sebagai Bahan Pangan. Lokakarya Regional Kerjasama Pengembangan Industri Makanan Produk Alami*. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman.
- Zahara NC. 2011. Pemanfaatan *Saccharomyces cerevisiae* dalam Sistem *Microbial Fuel Cell* untuk Produksi Energi Listrik [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Indonesia.
- Zely FD. 2014. Pengaruh Waktu dan Kadar *Saccharomyces cerevisiae* Terhadap Produksi Etanol Dari Serabut Kelapa Pada Proses Sakarifikasi dan Fermentasi Simultan Dengan Enzim Selulase [skripsi]. Bengkulu: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Bengkulu.